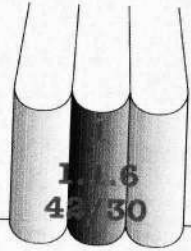
BIBLIOTECA CASALINGA

100 specialità di cucina italiane ed estere

N. 30.

CASA EDITRICE SONZOGNO - MILANO
della Soc. Anonima ALBERTO MATARELLI
Via Pasquirolo, 14

BIBLIOTECA
GASTRONOMICA



ACADEMIA
BARILLA

BIBLIOTECA CASALINGA

100 specialità di cucina italiane ed estere

MILANO
CASA EDITRICE SONZOGNO
della Società An. ALBERTO MATARELLI
VIA PASQUIROLO, 14

PROPRIETÀ LETTERARIA

Stabilim. Grafico Matarelli della Soc. An. Alberto Matarelli
Milano (104), Via Passarella N. 15. - *Printed in Italy*. 9-26-5

PREFAZIONE

Non paragoneremo, davvero, l'arte sublime di Giotto, del Perugino, di Raffaello, di Tiziano e di tanti altri sommi maestri, a quella di Apicio, di Vatel e di Brillat Savarin.

Ma come ogni nostra regione ha avuto una scuola, un'impronta propria, caratteristica, nella pittura, nella scultura, nell'architettura, ecc., ecc., così anche nella maniera di preparare i cibi, ossia nell'arte culinaria, ogni parte d'Italia ha le sue esclusive specialità.

*Non è forse vero che quando si parla di Milano, per esempio, vengono in mente ai buongustai, agli amanti delle mense ben fornite, il risotto o il minestrone, e che ricordando Genova, Bologna, Firenze, Roma, Venezia, Napoli o Palermo, coloro . e preferiscono un appetitoso manicaretto ad un canto dell'*Inferno *di Dante o a un'ode di Carducci, s'entusiasmano pei ravioli, le lasagnette, le tagliatelle, la vivanda alla marinara, i maccheroni, i filetti di nasello alla Don Carlo, o per la razza alla napoletana, per la carne alla pezzaiuola, la* fonduja, *l'arista alla toscana o per le triglie alla livornese, l'*anara col pien, *il* risotto co le ostreghe *o il* figà a la veneziana?

Ed è appunto per dare ai ferventi devoti della pentola, della casseruola, dello spiedo, della graticola, della padella e della «ghiotta» il modo di ammannir da se stessi o per mezzo di famigliari i principali di questi piatti tipici, che abbiamo raccolte nel presente volumetto novanta ricette dei medesimi, le quali, aggiunte ad altre dieci di notissime e apprezzatissime vivande estere, formano appunto cento specialità di cucina nostrane e straniere, che, lo speriamo, potranno appagare i desideri dei seguaci di Lucullo, di tutti i gastronomi d'ogni classe, e di qualsiasi dilettante della buona tavola.

CUCINA BOLOGNESE

1.

GNOCCHI DI PATATE.

Cucinate circa un chilogrammo di patate lessate.

Appena sono ben cotte, passatele in fretta allo staccio e impastatele con altrettanta farina sinchè sono calde.

Fatto questo impasto, tagliatelo in tanti pezzettini che schiaccerete con un dito sul rovescio di una grattugia.

Metteteli poscia a bollire in acqua salata, e, cotti che siano, dopo d'averli tolti dall'acqua, conditeli con burro, formaggio e pomidoro, poscia serviteli.

2.

LASAGNETTE ALLA BOLOGNESE.

Pulite un mezzo chilogrammo di spinaci, fateli bollire per otto minuti in un po' d'acqua, scolateli e passateli allo staccio, quindi impastateli con un chilogrammo di farina e tre uova.

Spianate poi la pasta, rendetela fine quanto più potete e tagliatene tante lasagne, della grandezza che più vi piacerà.

Ciò fatto, preparate un buon *ragoût* di manzo e una buona salsa *béchamelle*. Lessate poi in acqua salata queste lasagne e stendetele dopo la lessatura sopra una tovaglia.

Prendete una padella di rame, ungetela col burro e disponetevi a strati queste lasagne, condendo ogni strato di esse con del formaggio, *ragoût* e *béchamelle*.

Quando avrete finita questa operazione, metterete le lasagnette al forno, coperte, per venti minuti, procurando che non si attacchino al fondo del recipiente, e servitele.

3.

POLLI NOVELLI AI FERRI.

Fendete dalla parte del dorso due polli già puliti, introducendovi le zampe. Spianateli quindi leggermente e metteteli nel condimento di olio, sale e pepe per una mezz'ora.

Poscia collocateli sulla graticola a fuoco moderato. Cotti che siano da ambe le parti, serviteli sopra un piatto, aggiungendovi un po' di prezzemolo pestato e limone.

4.

POLLI ALLA CACCIATORA.

Tagliate a pezzi due polli e lavateli per bene.

Quando saranno asciutti li metterete al fuoco in una padella con dello strutto. Allorchè siano ben rosolati, se ne scolerà lo strutto e si condiranno con sale, pepe, salvia, aglio e un po' di succo di limone, prosciutto e burro.

Si rimetteranno, dopo questa operazione, al fuoco, e quando incominceranno a soffriggere si bagneranno con un bicchiere di vino, ponendo nella padella della salsa di pomidoro. Ristretta che sia, si mettono i polli in un piatto e si servono.

5.

SCALOPPE ALLA BOLOGNESE.

Prendete un pezzo di vitello magro e tagliatelo a fette che spianerete col batticarne.

Salatele e cospargetele con un po' di formaggio e sugo di limone. Passate quindi le fette nel pane grattugiato e nell'uovo sbattuto, ponendole poscia a friggere in un tegame con del burro; quando saranno rosolate da ambo le parti, mettete su ciascuna di queste scaloppe una fetta di prosciutto e del formaggio.

Coprite poscia il tegame e mettetelo al fuoco, bagnando le scaloppe con un po' di brodo; e allorchè le vedrete giunte al punto voluto, servitele.

6.

STRACOTTO DI MANZO ALLA BOLOGNESE.

Prendete un pezzo di culatta di manzo e picchiettatela con un po' di brodo salato e un zinzino d'aglio.

Disponete nel fondo di una casseruola un po' di lardo tagliato a fettine sottili, un po' di prosciutto, una cipolla tagliata a grosse fette, una carota, un ramoscello di sedano, un po' di burro, e disponetevi sopra il pezzo di manzo con sale, pepe, quattro chiodi di garofano e un po' di noce moscata.

Mettete la casseruola sopra al fornello, copritela e lasciatela sul fuoco finchè la carne non sia ben rosolata e asciugata, avendo però cura di non lasciarla attaccare al fondo della casseruola.

Bagnatela allora con un bicchiere di vino, aggiungendovi un po' di pomidoro e un po' di brodo, e lasciatela bollire un'altra quindicina di minuti.

Passerete quindi il manzo in un'altra casseruola e lo coprirete con la sua salsa rimettendolo a bollire fino a cottura definitiva.

7.

TORTELLONI ALLA BOLOGNESE.

Si fa la pasta come si disse per le tagliatelle, e si spiana riducendola molto sottile.

Poscia si prepara un ripieno con 500 grammi di ricotta, due uova intiere, formaggio e prezzemolo tritato. Si aggiunge in minime proporzioni della noce moscata e si mescola tutto assieme per bene. Indi si taglia la sfoglia con un tagliapaste tondo, della grandezza che si desidera, riempiendo ogni quadrato con una giusta quantità del ripieno preparato, quindi si chiudono i quadrati, premendoli con le dita come si fa coi tortellini, acciocchè non ne esca il contenuto.

Si cuociono poi in acqua salata, e si condiscono col burro e pomodoro, col burro solo, oppure col *ragoût*.

8.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE.

In un chilogrammo di farina mettete otto o dieci uova e formatene una pasta piuttosto dura, che lascerete riposare per dieci minuti.

Indi la spianerete col matterello fino che essa sia ridotta sottilissima. La lascerete quindi asciugare, poscia con un coltello fatene tante tagliatelle che cuocerete in acqua bollente salata.

Cotte che siano, toglietele dall'acqua e conditele con un *ragoût* composto di prosciutto, burro e pomidoro, cospargendole, mentre le condite, di buon formaggio parmigiano.

CUCINA GENOVESE

9.

RAVIOLI ALLA GENOVESE.

Prima di tutto si fanno bollire le erbe che possono essere o borrana, o bietole, o spinaci ed anche insalata di campo.

Cotte che queste siano, si lasciano un po' raffreddare, poi si strizzano bene, in modo che non vi rimanga acqua. Quindi si tritano finissime, e ugualmente si trita un miscuglio di cervello di manzo, schienali e animelle.

Questo miscuglio, che si farà cuocere con burro, cipolla, due fette di funghi, sale e un po' di pomodoro, in modo da formare una specie di *ragoût* con del buon parmigiano grattugiato e con uova, servirà per ripieno.

Poi si fa la sfoglia con farina bianca, ma con sola acqua, senza uova.

Si stende poscia il ripieno sopra la sfoglia e si ricopre con uno strato di pasta.

Passandovi dopo ciò sopra un matterello scanalato apposta, si otterranno altrettanti cuscinetti quadrati che si taglieranno con apposite rotelle, facendoli poscia bollire a gran fuoco con molt'acqua e con sale.

Appena cotti si scoleranno e si condiranno con formaggio grattugiato e col sugo di carne, che si fa in questo modo:

Si mette mezzo chilogrammo (sempre secondo la quantità che si vuol fare) di polpa di manzo o filetto con burro e un po' di midollo o grasso di vitello, aggiungendovi prezzemolo, cipolla, sedano, carota e due o tre fette di funghi, il tutto ben triturato.

Quando il burro è ben rosolato ed il resto ha preso un bel color nocciuola, vi si aggiunge un po' di vino e conserva di pomidoro sciolta in acqua o brodo, riducento quindi il sugo alla quantità occorrente.

La cottura definitiva si farà a fuoco lento, e il tempo per la medesima varia dalle due alle due ore e mezza.

10.

« GIGOT » DI MONTONE ALLA GENOVESE.

Si prende la parte di montone chiamata *gigot*, gli si leva la pelle, senza però distaccarla del tutto, e s'infilzano nella carne dei pezzetti di sedano mezzo cotti alla *braise* o nel lardo, piccoli cetriuoli tagliati a pezzi, e del lardo, il tutto ben condito, ed alcuni filetti di acciuga, rimettendo poi la pelle al suo posto, in modo che non sembri staccata, e legandola con un filo perchè non si ritiri.

Si mette, dopo ciò, il *gigot* allo spiedo, lo si cuoce come ogni arrosto, e lo si serve con una salsa, mettendo in questa un po' di cipolline.

11.

OCA FARCITA.

L'oca deve essere giovane e, come suol dirsi, di buona qualità, grassa e di pelle più fina che sia possibile.

Si spiuma, si sventra e dopo averla abbruciacchiata alla fiamma per toglierle tutta la lanuggine rimasta dopo la spiumatura, la si asciuga o meglio si pulisce accuratamente.

Si forma un ripieno col fegato dell'oca stessa, carne da salsiccia e qualche grosso marrone, che prima passeremo nel burro.

Si trita diligentemente ogni cosa e si condisce con pepe, sale, cipolla e prezzemolo, questo pure molto finemente triturato, aggiungendovi noce moscata grattugiata.

*

Al ripieno si uniranno i marroni cotti che avremo conservati intieri, e se ne guarnirà internamente l'oca, legata con dello spago e con le zampe allungate.

Così preparata, l'oca si mette in una padella, si fa cuocere al forno e si serve in tavola calda .

12.

LEPRE ALLA GENOVESE COL POMIDORO.

Tagliate a pezzetti, come se doveste farne un *ragoût*, un chilogrammo di lepre.

Aprite in mezzo quattro pomidoro, levatene i semi e accomodate il tutto in una teglia con sale, pepe e quattro cucchiai di funghi tritati fini.

Passate la teglia al forno per dieci minuti. Accomodate quindi intorno ad un piatto, nel cui mezzo porrete la lepre, i detti pomidoro, e servite.

13.

LINGUA DI BUE ALL'ITALIANA.

Si fa imbianchire la lingua che si è scelta e se ne toglie la pelle.

Poscia si fa brasare con un condimento composto di vino bianco e cognac, cipolle, carote, timo e alloro.

Si tritura con la mezzaluna un mezzo chilogrammo di funghi e si mettono a cuocere assieme alla lingua, che, una volta cotta, si taglierà in fette sottili, gettandovi sopra la salsa contenuta nella casseruola.

Si fa poi bianchire per un'ora il tutto, si lascia crogiolare un'altra mezz'ora e si serve in tavola.

14.

« PILAU » DI GAMBERI.

Si fa soffriggere una cipolla tagliata fine colla mezzaluna.

Si gettano 125 grammi di riso nella casseruola, si fanno saltare per un minuto e si bagnano con metà fondo bianco e metà acqua.

Si copre ermeticamente il recipiente e si lascia cuocere a fuoco vivo per trenta minuti.

Si scaldano delle scaloppe di gambero al burro e si mischiano col riso, servendo il tutto con una salsa di granchiolini.

15.

POLLO FREDDO ALLA GENOVESE.

Si pone al fuoco in una casseruola dell'olio d'oliva finissimo con sei buone acciughe.

Prima ancora che abbiano a prender colore si debbono diluire nell'aceto, e, dopo alcuni minuti di cottura, si aggiungono due biscotti, un pezzo di cannella e delle erbe aromatiche.

La salsa deve esser passata allo staccio, aggiungendovi capperi e cetriuoli nell'aceto, poscia si versa sul pollo, che sarà stato disposto a pezzi in un piatto di forma adatta.

16

SALSICCIE AL CAVOLO NERO.

Si fanno imbianchire due mazzi di cavolo coll'acqua e col sale.

Si scolano e si spremono fortemente perchè ne esca tutta l'acqua.

Si fanno poi cuocere, e dieci minuti prima della loro completa cottura si aggiungono ai cavoli otto belle salsiccie.

Completata la cottura, si dispongono in un piatto i cavoli, sopra i quali si mettono le salsiccie, e si serve in tavola il tutto.

17.

SOGLIOLE ALL'INDIANA.

Si puliscono due sogliole e si fanno soffriggere con burro, sale, pepe ed un mazzetto di erbe fine.

Quando saranno cotte, si ritireranno dal fuoco e si accomoderanno nel piatto in cui dovremo servirle, coprendole e mettendole in caldo.

Nel condimento si porrà un cucchiaio di farina, aggiungendovi un bicchiere d'acqua.

Si fa bollire tutto ciò alcuni minuti per formare una salsa, aggiungendovi un po' di pepe di *Kamiek*, a piacere

delle persone alle quali sono destinate le sogliole, sulle quali poi si getta la detta salsa.

Le sogliole si serviranno in tavola guarnite con crostini di pane in forma triangolare, arrostiti sulla gratella.

18.

SOGLIOLE AL LIMONE.

Le sogliole belle e fresche si faranno marinare in olio, succo di limone, cipolline tritate e sale e pepe in sufficiente quantità.

Dopo che saranno marinate si faranno accuratamente sgocciolare e si avvolgeranno nel pane grattugiato, ponendole ad arrostire sulla gratella a fuoco moderato e voltandole ora dall'uno, ora dall'altro lato, per far loro prendere un bel colore.

Allorchè saranno cotte a puntino si serviranno in tavola guarnite di spicchi di limone.

19.

TONNO ALLA GRATELLA.

Si prende un bel pezzo di tonno salato e si mette nel latte, lasciandovelo per qualche ora.

Dopo lo si fa sgocciolare e si pone in infusione per almeno due ore con olio, succo di limone e prezzemolo fritto.

Lo si toglie quindi e si ravvolge nel pane grattugiato, facendolo cuocere lentamente sulla gratella.

Quando è cotto lo si serve, asperso della sua stessa marinatura.

20.

STUFATO ALLA CAMPAGNUOLA.

Bisogna procurarsi un ottimo pezzo di culaccio di manzo, quindi lo si pone entro una pentola di terra verniciata, con sedano triturato, carote, foglie di lauro, timo, noce moscata, un bicchierino d'acquavite ed uno di aceto, sale a sufficienza ed un bicchiere d'acqua.

Si chiude quindi ermeticamente la pentola, otturandone in giro il coperchio con pasta fatta di farina bianca e uovo.

Si mette la pentola in forno a calore moderato e vi si lascia per cinque o sei ore, poscia si versa lo stufato su un piatto e si serve in tavola.

21.

TROTA ALLA GENOVESE.

Mettete nella casseruola un pezzo di burro con funghi, prezzemolo e cipolle tagliate fini.

Allorchè queste erbe saranno un poco fritte, aggiungetevi una crosta di pane cotta nel vino, entro cui avrete fatto cuocere la trota.

Lasciate sgocciolare questo delicato pesce e servitelo in tavola con la salsa.

22.

VIVANDA ALLA MARINARA.

Si sceglieranno i pesci che più troveremo di nostro gusto, poscia li squameremo, li sventreremo e li laveremo, tagliandoli quindi a pezzetti, e mettendoli in una casseruola con cipolle esse pure tagliate, prezzemolo, lauro, timo, chiodi di garofano, quattro spicchi d'aglio schiacciati, sale e pepe.

Con ottimo vino rosso e brodo (il primo in proporzione di due terzi e il secondo di un terzo) inaffieremo il tutto.

Si farà poi cuocere il pesce con la sua guarnizione a fuoco vivissimo per una quindicina di minuti, servendoci del liquido che otterremo, passato allo staccio, per farne la salsa, tenendo intanto il pesce ben caldo nella casseruola.

In un'altra casseruola porremo cinquecento grammi di burro e una dozzina di cipollette, facendole friggere sintanto non abbiano preso il colore dell'oro.

Allora si leva il recipiente dal fuoco e vi si mette un altro pezzo di burro con poca farina, formando una salsa che si verserà al momento opportuno sulla vivanda, appena questa sarà pronta.

La cottura del pesce si terminerà sopra fuoco vivissimo, aggiungendovi cipollette e funghi, poscia digrassando.

La vivanda alla marinara sarà servita coi pesci disposti in forma di piramide, con le teste all'ingiù e coperti di salsa.

Volendo, si può contornare la vivanda con gamberini e crostini di pane fritto.

23.

GALANTINA DI POLLO.

Si disossa un bel pollo, in maniera di non lacerargli la pelle e di snervarlo il meno possibile.

Si fa un battuto composto di duecento grammi di pollo e altrettanti di vitello. Si stende questo battuto, intercalando dei tartufi ai pezzi di pollo, e si arrotola poi in una salvietta, legandone fortemente le due estremità.

Si prepara un fondo con cipolle, carote, mazzetto guarnito, e vi si aggiunge la carcassa del pollo.

Si lascia cuocere due ore. Si mette quindi in pressa, si lascia raffreddare e ci si serve del fondo per fare una buona gelatina.

CUCINA MILANESE

24.

BUSECCA ALLA MILANESE.

Si sceglie trippa di vitello detta francese, che sia bianca e tenera, e la si taglia a pezzetti, dopo averla bene sgrassata e ben lavata in più acque.

Si prepara un trito con lardo o pancetta, due spicchi di aglio, qualche foglia di sedano, una di salvia e poco prezzemolo, e la grascia levata alla trippa.

Si frigge il trito con un po' di burro ma poco, e una cipolla affettata.

Quando il condimento è ben cotto vi si mettono a rosolare carote e sedano, quindi la trippa. La si rivolge più volte spolverandola di farina bianca; si aggiungono i fagiuoli (preferibili quelli bianchi detti di Spagna), e vi si mette acqua bollente e salata fino a coprire il tutto, aggiungendovi pepe, sale se occorre, poca spezie e poca salsa di pomidoro. Si lascia cuocere per un paio d'ore e si serve con parmigiano o grana grattugiato.

25.

MINESTRONE ALLA MILANESE.

Si cuociono prima in acqua salata, fagiuoli, carote, sedano, patate e cotenne di lardo e di ventresca che siano state raschiate e lavate.

A cottura quasi completa si aggiunge un trito di ventresca (pancetta), prezzemolo, poca salvia, due spicchi d'aglio, qualche foglia di basilico e dei pomidoro, poi brodo e sale nella quantità necessaria.

Alla bollitura, che sarà bene lasciar continuare per qualche po', si mettono i cavoli, e quindi il riso.

Quando sarà a tre quarti della sua cottura si aggiunge del formaggio grattugiato, ma che sia di qualità eccellente, e poco pepe.

Si levi dal fuoco che il riso sia un po' al dente.

26.

COSTOLETTE ALLA MILANESE.

Battute che siano per bene le costolette e raschiatone l'osso, si passano prima all'uovo sbattuto con sale e pepe, e poi al pane grattugiato fine.

Si fa sciogliere e ben colorire un pezzo di burro, si sala un po', e vi si mettono le costolette che si friggeranno con fuoco vivo, rivoltandole un paio di volte.

Si servono su piatto caldo con limone a spicchi.

27.

« CASSOLA » ALLA MILANESE.

Si frigge bene un pezzo di burro e un trito di lardo, grascia di maiale e uno spicchio d'aglio, con una cipolletta tagliuzzata fina. Quando la cipolla ha preso un color dorato, la si leva e si mettono a rosolare le costine e le cotenne di maiale.

Rosolate che siano, aggiungesi tant'acqua che basti a coprirle, sale e pepe. Appena levino il bollore si mettano le carote e il sedano e si lasci cuocere con fuoco abbastanza vivo per circa tre quarti d'ora.

A questo punto si aggiungano i cavoli e si abbia cura di levare il recipiente dal fuoco prima che le verze oltrepassino troppo la cottura.

La *cassola* riescirà più saporita mettendovi del piede di maiale (a rosolare colle costine), che si avrà avuto cura di far cuocere prima, lessato, per un'ora e mezza o due.

28.

RISOTTO ALLA MILANESE.

Si ponga in una casseruola mezzo ettogrammo di burro ed altrettanto di pancetta e grasso di manzo tritato fine fine, insieme ad una cipolletta affettata.

Quando questo condimento sarà bene rosolato, vi si aggiunga un litro di riso. Si bagni il tutto con mezzo bicchiere di vino rosso buonissimo, e quando, bollendo, il tutto sia asciugato, si versi a dosi regolari, mano mano che il riso cuoce, del buon brodo bollente.

Quando la cottura sarà quasi completa, si porrà una sufficiente quantità di zafferano d'Aquila nel riso, ed in seguito un pezzo di burro fresco con una buona dose di ottimo formaggio grattugiato.

Si leverà la casseruola dal fuoco quando il riso non sarà ancora troppo cotto e quindi abbastanza morbido, perchè finirà di consolidarsi levato che sia dal fornello.

Se il risotto alla milanese si vuol fare con funghi, a metà cottura del riso aggiungerli affettati, se però sono freschi; se sono secchi, farli prima rammollire nell'acqua tiepida.

Il risotto alla milanese si può fare anche alla moda popolare, aggiungendovi, sempre a metà della cottura del riso. della salsiccia tagliata a pezzetti.

CUCINA NAPOLETANA

29.

FILETTI DI NASELLO ALLA DON CARLO.

Togliete i filetti a quel numero di naselli che vorrete, tagliateli quadri, ponetevi sale e pepe, immergeteli in un buon

strutto e quindi nel formaggio grattugiato senza posarveli; poscia avvolgeteli nel pane grattugiato, poi nell'uovo sbattuto e da ultimo ancora nel pane grattugiato.

Dopo ciò, friggete e servite.

30.

FRITTATE CON LE ACCIUGHE.

Si prendono dodici acciughe, si lavano, si tagliano a filetti e si guarniscono con fettine di pane fritte per un momento in una padella con olio bollente.

Rompete quindi una dozzina di uova fresche, salatele e sbattetele a lungo, fate riscaldare dell'olio d'oliva, e quando quest'olio incomincerà a bollire, versatevi la metà delle uova per formare una frittata, che metterete poscia in un piatto, contornandola con le fette di pane arrostito, guarnite dalle acciughe.

Col resto delle uova fate una seconda frittata, che preparerete e guarnirete similmente alla prima.

31.

MACCHERONI O SPAGHETTI AL POMODORO.

Per mezzo chilogrammo di spaghetti si prendono tre quarti di chilogrammo di pomidoro molto maturi.

Dopo averli bene asciugati al fuoco entro una casseruola, assieme ad un po' di basilico, prezzemolo, cipolla e sedano, si passa tutto allo staccio e si prepara così la salsa. Si scioglie quindi al fuoco dello strutto, ovvero del burro, — i Napoletani usano lo strutto — e si cuoce non troppo la salsa preparata, in modo però che essa rimanga di un bel rosso vivace.

Intanto si fanno cuocere gli spaghetti in acqua abbondante e un po' salata, e quando sono « al dente », come abitualmente si dice, vi si getta sopra la salsa, si rimescolano accuratamente e si servono in tavola.

Gli spaghetti o maccheroni alle vongole, si fanno nello stesso modo, ma non si passano i pomidori allo staccio, adoperandone soltanto la polpa e servendosi dell'olio invece

che degli altri condimenti, con l'aggiunta delle vongole, le quali devono esser cotte nella salsa.

Se poi i maccheroni vogliono farsi al sugo di carne, allora la salsa rimane sempre la stessa, tranne che invece di cuocerla nel solo burro o nello strutto, si cuoce assieme alla carne, dopo che questa si è lasciata un po' rosolare.

32.

RAZZA ALLA NAPOLETANA.

Mettete in un piatto da forno un po' d'olio fino d'oliva, unitamente a cipolle, prezzemolo, cerfoglio e basilico, il tutto ben tritato, aggiungetevi sale e pepe, e lasciate marinare in questo miscuglio la razza per un'ora e un quarto.

Prendete quindi una cipolla, uno spicchio d'aglio, una carota e quattro pomidoro. Tagliate il tutto a fette e fate cuocere in una casseruola con sale, pepe ed un mazzetto di erbe aromatiche.

Quando il sugo sarà prosciugato, sciogliete due cucchiaiate di fior di farina in un bicchier d'acqua, e gettate cotesto liquido nella casseruola, facendo bollire quanto in essa si contiene per quindici minuti.

Passate quindi ogni cosa allo staccio, e dopo avere accomodato la razza nel piatto, versatevi sopra la salsa, la quale dovrà piuttosto abbondare di pepe.

33.

ROGNONE DI BUE ALLA NAPOLETANA.

Si prende il rognone, si taglia in fili sottili e si fa passare al fuoco con un pezzo di burro, sale, pepe, prezzemolo, cipollette ed aglio, il tutto ben triturato.

Quando il rognone sarà cotto, mettete nella casseruola un po' di eccellente aceto e di sugo colato, non lasciandolo più bollire affinchè non s'indurisca.

Servitelo poi con una salsa piccante, oppure con una salsa alla cipollina.

34.

UOVA ALLA NAPOLETANA.

Fate assodare sei uova. Tagliatele in due per il lungo e accomodatele nel piatto. Pulite sei pomidoro, sbucciateli bene, togliendo loro, accuratamente, tutti i semi. Fate friggere in padella, con olio, una cipolla tagliata a fette, aggiungendovi poscia i pomidoro, tagliati pur essi a pezzi, che farete cuocere con sale e molto pepe. Versate quindi il tutto sulle uova e servite.

CUCINA ROMANA

35.

BOCCONCINI APPETITOSI D'ABBACCHIO.

Si prende un cosciotto o anche due o tre lombate d'abbacchio (agnello) coi rognoni attaccati. Si pulisce accuratamente la carne e si taglia in tanti pezzi d'una quarantina di grammi ciascuno, togliendone le ossa più grosse, specialmente quelle del cosciotto.

Si condiscono questi pezzi con sale e pepe e si mettono da parte.

Si tagliano quindi tanti crostini di pane, più uno, quanti sono i pezzi di carne. Si tagliano anche tante fettine di prosciutto della stessa grandezza dei crostini, ma in numero doppio di essi. Si prende, ciò fatto, uno spiedo e s'infilza prima un pezzo di pane, poi una fettina di prosciutto, una bella foglia di salvia, uno dei pezzi di carne, un'altra foglia di salvia, un'altra fetta di prosciutto, un crostino di pane e via di seguito, facendo in modo che ciascun pezzo di carne si trovi fra due foglie di salvia, due fette di prosciutto e due crostini.

Ungete bene ogni cosa con olio fine o con burro liquefatto, e fate cuocere questi bocconcini girandoli per un buon quarto d'ora a fuoco vivo perchè divengano ben coloriti e croccanti.

36.

CINGHIALE AGRO DOLCE ALLA ROMANA.

Il cinghiale si fa macerare un paio di giorni in una marinata cotta, così composta:

Due bicchieri di ottimo aceto, un bicchiere d'acqua, cipolle, radiche gialle, gambi di sedano, una foglia di lauro, due o tre ramoscelli di timo — il tutto tagliuzzato — un paio di chiodi di garofano e una dozzina di grani di pepe.

Si fa bollire un po' tutto ciò, e quando questo composto è freddo, si getta sul cinghiale che sarà stato messo entro un recipiente concavo. Sarà bene che il cinghiale sia privo della cotenna, perchè essa è sempre, checchè si faccia, setolosa, terrosa ed indigesta.

Per la cottura si procede così: si lava il pezzo dell'animale, si asciuga, si lega con lo spago per mantenerlo in forma, e si mette in una casseruola dove non stia troppo pigiato e nel cui fondo sarà stato messo un po' di strutto.

Si fa fortemente rosolare il cinghiale da tutte le parti, aggiungendo ad esso lardo e prosciutto, un paio di cipolle, una radice gialla, un gambo di sedano — il tutto tagliuzzato — ed un po' di timo e lauro, nonchè due chiodi di garofano.

Condite con sale e pepe, e allorchè questi legumi saranno diventati scuri e la carne minaccerà di attaccarsi al fondo della casseruola, bagnate con un bicchiere di vino e copritela.

Consumato anche il vino, bagnate fino a metà altezza della carne con acqua o meglio con brodo, e lasciate bollire, piano piano, fino a completa cottura, che si constaterà immergendo una forchetta nel cinghiale.

Levate allora la carne, ponetela in un piatto e passatene il sugo in una scodella. Poi, toglietene il grasso che galleggierà, e mettetene due o tre cucchiai nel cinghiale per tenerlo in caldo nello stesso recipiente in cui è stato cotto, riponendo il resto del sugo in una piccola casseruola.

La salsa che accompagnerà questo piatto si farà nel modo seguente:

Due cucchiaini di zucchero fino, uno spicchio d'aglio e una fogliolina di lauro si porranno in una casseruola, rimesco-

lando il tutto di quando in quando. Appena lo zucchero si sarà liquefatto, si getteranno nel recipiente un paio di cucchiaiate abbondanti di cioccolata grattugiata ed un paio di cucchiaiate di *mostacchi* secchi di Napoli.

Quando la cioccolata sarà sciolta, aggiungerete il sugo del cinghiale e farete bollire ancora, e se la salsa non è sufficientemente densa vi unirete, sempre mescolando, mezzo cucchiaio di fecola di patate diluita con una cucchiaiata di acqua.

Aggiungete un buon pizzico di pepe, una manata d'uva passa, un'altra di sultanina, una di pignoli sbucciati, qualche prugna e una manata di visciolétta nera, avendo cura che questi ingredienti vegetali siano stati prima tenuti nell'acqua fredda.

Dopo si prende un bel pezzo di cedro e un paio di scorze d'aranci tagliate a piccoli dadi, si taglia a fette il cinghiale, si dispone su una fiamminga o in una insalatiera, vi si versa sopra la salsa bollente con tutti gli ingredienti citati e si serve in tavola.

37.

UOVA ALLA ROMANA.

Indurite le uova e tagliatele a quarti in senso longitudinale.

Fate, dopo ciò, liquefare del burro in una casseruola, ponendo in essa un po' di farina.

Quando, voltando e rivoltando bene questo miscuglio, lo avrete fatto colorire, aggiungetevi una tazza di latte, quattro foglioline di lauro, un po' d'aceto, sale e spezie.

Fate incorporare accuratamente il tutto, poscia accomodate le uova nel piatto, versatevi sopra la salsa e servite in tavola.

38.

CROSTINI DI « PROVATURE ».

Tagliate le *provature* in quattro o cinque fette, mettetevi un po' di sale e pepe ed infilzatele in un piccolo spiedo, alternando ciascun pezzo con un crostino di pane della stessa dimensione, poscia con un pennello formato di penne, ba-

gnato nel burro liquefatto, ungete tutto il bordo esterno dei crostini.

Intanto avrete messo ad accendere presso il fornello, non dentro, un paio di palate di carbone da fornaio (o carbone dolce), e quando questo combustibile sarà acceso, dividetelo in due parti con la paletta, ma non troppo discoste l'una dall'altra e della lunghezza della filza di *provature*.

Ponete un po' di cenere sul canale di mezzo, e collocando alle due estremità del carbone due ferri da stirare o due mattoni paralleli, vi appoggerete sopra lo spiedo, facendo continuamente girare e ravvivando piano piano il fuoco.

Quando i crostini saranno divenuti di un bel colore e croccanti, si sfilano nel piatto le *provature* e, se si crede, si sgocciola sovr'essa un po' di burro liquefatto.

39.

PIZZA ROMANA DI PASQUA.

Si prendono: mezzo chilogrammo di farina bianca fine e altrettanto di lievito (pagnottelle del fornaio), centocinquanta grammi di burro e un'uguale quantità di zucchero, cinquanta grammi di cannella, dieci grammi di sale e sei uova.

S'impasta e si lavora il tutto, e allorchè la pasta è ridotta alla tenerezza del pane e quando sopratutto è bene affinata vi si aggiungono 150 grammi di candito tagliato a piccoli dadi.

Ponete, dopo ciò, questa pasta in un tegame unto abbondantemente di strutto e tenetelo per una intiera notte in un luogo piuttosto caldo, affinchè possa lievitare a dovere.

Fatela quindi cuocere nel forno per circa un'ora ed avrete un'ottima pizza di Pasqua.

40.

POLLO IN PADELLA ALLA ROMANA.

Tagliate a pezzi un pollo tenero, poi mettete la padella sul fuoco con una cucchiaiata di strutto e qualche fettina di prosciutto grasso e magro.

Appena il prosciutto comincerà a rosolare, mettete il pollo nella padella, conditelo con sale e pepe, e giratelo

finchè non abbia preso un bel colore biondo. Gettate allora nella padella un quarto di spicchio d'aglio tritato con un po' di maggiorana e mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Continuate a rimescolare sul fuoco e quando il vino è consumato e il pollo è ben rosolato, aggiungete qualche pezzetto di pomidoro sbucciato e senza semi o, in mancanza di questo, due cucchiai di conserva di pomidoro.

Fate cuocere ancora pian piano, sino a che il pollo sia pronto.

Se durante la cottura la salsa si restringesse molto, bisognerà bagnarla con acqua o brodo, ma non troppo.

Alcuni sogliono mettere aglio e maggiorana, ma ciò è a seconda dei gusti.

CUCINA PIEMONTESE

41.

« FONDUJA » ALLA MONFERRINA.

Si taglia della buona, fresca e soffice fontina a fette sottilissime, un ettogrammo per persona.

Si mettono le fette di fontina a macerare nel latte per due ore. Nè il latte nè la durata di due ore sono assolutamente necessarie: in mancanza del latte supplisce l'acqua, e la macerazione anche quando duri solo un quarto d'ora può essere sufficiente.

Preparate in un tondo dei torli d'uova, uno per persona: se ne metterete qualcuno di più, meglio.

Prendete una casseruola ben fonda, presso a poco della forma di quelle che si adoperano per lo zabaglione, e mettetevi la fontina che lascierete sgocciolare prima, ma non completamente. Se invece avete usato l'acqua, allora lasciate sgocciolare totalmente.

Esponete la casseruola ad un fuoco regolare e cominciate, senza mai interrompere, a rimescolare sempre da una parte. Alla fontina aggiungerete un bel pezzo di burro avvoltolato in farina bianca, regolandone la quantità a seconda del numero delle persone: un quarto di ettogrammo per ciascuna.

Quando la fontina e il burro si sono amalgamati, lasciatevi cadere ad uno ad uno i torli d'uova con poco sale, perchè la fontina è già sapida.

Continuate a rimescolare fino a tanto che non vedrete la fontina accennare a sollevarsi.

Quello è l'istante in cui dovrete ritirare la casseruola.

Guai se indugiate: la pasta assumerà l'aspetto spugnoso e la *fonduja* non sarà riuscita.

Versate in un piatto ben riscaldato e coprite la fontina con un denso strato di tartufi bianchi.

42.

GUAZZETTO SPECIALE DI MONTONE.

Prendete un quarto di montone, tagliatene le coste doppie affinchè siano più spesse, e fate che siano cortissime.

Aggiustatele con proprietà, spianatele e mettetele a cuocere nel brodo con un mazzetto di prezzemolo, cipollette, una mezza foglia di lauro ed un poco di timo, basilico, due garofani, un mezzo spicchio d'aglio, sale e pepe macinato.

Poscia prendete delle rape e tagliatele a guisa di mandorle. Fatele bollire per otto minuti circa, gettatele quindi nell'acqua fresca, e mettetele a cuocere nel brodo e nel sugo per colorirle, con poco sale e pepe in polvere.

Quando le rape saranno quasi cotte, mettetevi due altri cucchiai di sugo colorato.

Allorchè le coste saranno giunte a perfetta cottura, se ne digrassa la salsa e si passa allo staccio per metterla nell'intingolo delle rape, procurando che non sia troppo salata, riducendola abbastanza consistente.

Disponete quindi le coste nel piatto con sopra l'intingolo delle rape e servite per *entrée*.

43.

LINGUE DI MONTONE ALLO SPIEDO.

Si prendono tre lingue di montone cotte nell'acqua, si tagliano in pezzi quadrati eguali e si passano al fuoco in una casseruola con un pezzo di buon burro, sale, pepe, prezzemolo, cipollette e funghi, il tutto ben triturato, bagnando

col sugo colato o con un buon pugno di farina stemperata nel brodo, e lasciando bollire fino a che la salsa sia ben densa.

Aggiungetevi quindi due rossi d'uovo, incorporandoli con la salsa che rimetterete al fuoco, senza però farla bollire.

Lasciate raffreddare l'intigolo ed infilzate tutti i pezzi di lingua in piccoli spiedi di legno, inzuppandoli nella salsa e coprendoli poscia con pane grattugiato. Fateli arrostire, bagnandoli con burro di quando in quando.

Quando avranno preso un bel colore, serviteli asciutti e infilati negli spiedini.

44.

ORECCHIE DI VITELLO AL SUGO.

Per questo piatto occorrono proprio le orecchie di vitello, perchè quelle di manzo sono troppo dure e richiedono una lunghissima cottura.

Si mondano, si puliscono e si raschiano nell'acqua bollente.

Si fanno quindi cuocere nel brodo con lardo tagliato a pezzi, cipolle, chiodi di garofano, lauro ed un bicchiere di vino bianco, poco sale e pepe.

Quando saranno cotte si leveranno dalla marmitta, si taglieranno dove sono più lunghe e grosse per dar loro una forma più gradevole, e vi si verserà sopra la salsa piccante prima di servirle in tavola.

45.

RAZZA AL FORMAGGIO.

Prendete la razza, levatele la pelle e tagliatela in quattro pezzi eguali, poi lavatela e fatela cuocere con un quinto di latte, pochissimo burro unito con due pugni di farina, uno spicchio d'aglio, due garofani, due cipolline, una foglia di lauro, timo, basilico, sale e pepe.

Lasciate bollire, indi passate la salsa allo staccio e fatela ridurre; mettete nel fondo e sopra al piatto che dovrete servire un po' di formaggio di Savoia grattugiato, disponetevi la razza sopra, aggiungendovi una dozzina di piccole

cipolle bianche cotte nel brodo e bene sgocciolate e un pezzo di pane fritto rimescolati insieme.

Versatevi sopra il resto della salsa e coprire con formaggio di Savoia o con parmigiano grattugiato.

Ponete quindi il piatto al fuoco, lasciandolo bollire dolcemente finchè non vi sia più salsa, e mettetevi sopra un coperchio da tortiera carico di fuoco affinchè il tutto faccia la crosta, poscia servite in tavola.

46.

TESTA DI VITELLO ALLA LIVORNESE.

Dopo di aver tolto la mascella dalla testa del vitello, si lascia questa in bagno per una intiera notte nell'acqua. Poi si fa imbianchire e cuocere nel modo seguente:

Si stempera in una marmitta un pugno di farina e si fa bollire l'acqua prima di mettervi dentro la testa, che si condisce con sale, pepe, un grosso mazzetto d'erbe fine, due cipolle, due carote, una pastinaca (radice quasi simile alla carota).

Allorchè la testa sarà cotta, si farà sgocciolare accuratamente, quindi vi si scoprirà il cervello e si servirà in tavola con una salsa piccante.

47.

POLLASTRI AL FORMAGGIO.

Pelate e abbruciacchiate due bei pollastri, e dopo averli vuotati introducete loro le zampe nel corpo.

Metteteli poscia a cuocere in una casseruola con molto burro, bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco e con altrettanto brodo, aggiungendovi un mazzetto di prezzemolo, cipollette, mezza foglia di lauro, timo, basilico, sale e pepe macinato in abbondanza.

Lasciate cuocere i pollastri a lento fuoco, ma senza farli bollire e levateli, poscia dal fornello, mettendo nella salsa molto burro con un pugno di farina che si farà unire al fuoco.

Prendete quindi il piatto che dovete servire, mettetevi una parte di questa salsa nel fondo, e sopra a questa un po' di

formaggio grattugiato. Sul formaggio adagierete i pollastri, sui quali verserete il resto della salsa, aggiungendovi altrettanto formaggio come quello già posto sotto ai medesimi.

Mettete allora il piatto ad un piccolo fuoco con un coperchio da tortiera carico di brace, lasciandovelo fino a che i pollastri non siano coloriti e non vi sia più salsa, poscia serviteli caldi.

48.

FILETTI DI LEPRE IN « CIVÈT ».

Si prendono gli avanzi di una lepre già arrostita, vi si leva tutta la carne e si taglia in filetti; si pestano quindi un po' le ossa della lepre stessa, mettendoli in una casseruola assieme a molto burro, a qualche fetta di cipolla, ad uno spicchio d'aglio, ad una foglia di lauro e a due chiodi di garofano.

Si passa, ciò fatto, tutto al fuoco, aggiungendo un buon pugno di farina stemperata in un bicchiere di brodo, due bicchieri di vino rosso, sale e pepe.

Si fa bollire per una trentina di minuti e si riduce a metà.

Allora si passa la salsa allo staccio e vi si mettono dentro i filetti della lepre con un po' di aceto.

Si fa per ultimo scaldare il tutto, ma non bollire, e si serve in tavola.

49.

COSTE DI VITELLO ALLA CUCINIERA.

Tagliate un *carré* di vitello e aggiustate le coste nella casseruola con un etto di lardo magro tagliato a fette e molto burro, avendo cura che esse rimangano al disopra di questo condimento.

Fate cuocere a fuoco lento, voltando e rivoltando le coste nel loro sugo.

Quando sono cotte, disponetele nel piatto che dovrete portare in tavola, con sopra i pezzetti di lardo.

Mettete nella casseruola tre rossi d'uovo con brodo, prezzemolo imbianchito e trito, una carota tagliata, e staccate quanto può essere rimasto aderente alla casseruola.

Fate unire al fuoco, aggiungendo aceto e pepe macinato.

Servite quindi le coste, aggiungendovi un po' di sale nel caso che il lardo non le avesse abbastanza salate.

50.

SALMONE FRESCO.

Si taglia a fette il salmone ben fresco e si fa marinare con abbondanza d'olio, buon burro, sale e pepe.

Dopo ciò si mette sulla gratella e si bagna con la sua « marinata », servendolo appena cotto a dovere con una salsa all'olio, fatta mettendo in una casseruola olio fine, sale, pepe macinato e abbondante aceto.

Questa salsa verrà fatta scaldare al momento opportuno e si servirà sul salmone.

CUCINA SICILIANA

51.

CARNE ALLA PIZZAIUOLA.

Si taglia della carne di manzo a braciolette e si mettono queste in un tegame con olio purissimo e aglio tritato con la mezzaluna, origano e pomodoro a pezzi e senza semi.

Si pone il tegame su fuoco moderato e si fa cuocere lentamente, servendo questo piatto in tavola appena ultimata la cottura.

52.

GUASTEDDA (SICILIANA).

Questa rinomata focaccia si fa nel modo seguente:

Si prende un pane comune molto lievitato, pronto per esser mandato in forno.

In questo pane si mette della ricotta, della milza di bue, dell'olio e del formaggio (caciocavallo) tagliato a pezzetti.

Così preparato si mette in forno a temperatura moderata e si fa cuocere.

Quand'è al punto voluto, si leva, si fa raffreddare e si serve.

53.

PASTA CON ALICI (ACCIUGHE) SALATE.

Si tritano finemente delle alici e si cuociono nella salsa di pomidoro con molto olio, con un po' d'aglio e senza formaggio.

Allorchè questa salsa sarà ben cotta ,si versa nella pasta già pronta e si serve in tavola.

54.

PASTA CON SARDELLE FRESCHE.

Si prepara la pasta (maccheroni, spaghetti, lasagne, ecc.) bene accomodata in un vassoio.

Si fa una salsa di sardelle, uva passa nera, pignoli e finocchio selvatico, con un po' di conserva di pomidoro.

Quando questa salsa è a puntino, si versa ben calda sulla pasta e si serve.

55.

POLPI IN CASSERUOLA.

Si preparano i polpi o polipi lessi e si tengono a parte in un piatto.

Si mette in una casseruola dell'olio e un intiero capo d'aglio, e quando questo è divenuto color d'oro si leva e si mettono in sua vece dei capperi.

Allorchè i capperi sono soffritti, si versa nella casseruola della conserva di pomodoro allungata con acqua, e si fa quindi bollire il tutto.

Mentre il bollore è completo si pongono nella casseruola i polpi e si fanno definitivamente cuocere.

Dopo di che si servono in tavola.

56.

QUAGLIE ALLA SICILIANA.

Pulite e preparate sei quaglie da fare in umido. Mettetele in una casseruola con un poco di burro e fatele cuocere piano, bagnandole con un po' di sugo.

Appena saranno cotte, le ritirerete e le porrete in caldo.

Tagliate intanto ben fini due funghi e cuoceteli nello stesso modo delle quaglie.

Disponete poi, nel piatto che porterete in tavola, un risotto qualunque, dimezzate le quaglie e accomodatele sul riso

Digrassate quindi i funghi, versateli sulle quaglie e servite in tavola.

57.

SARDE AMMOLLICATE.

In un tegame, con olio purissimo un po' abbondante, aglio accuratamente tritato, aceto, pane grattugiato e origano, si stendono sardelle fresche, e dopo avervi messo dell'acqua si fanno cuocere, aggiungendovi olio a sufficienza perchè la salsa sia sempre nella quantità voluta dalla pietanza.

58.

SCALOPPINE AL MARSALA.

Si taglia la carne di manzo o di vitello a pezzetti, e si mette in un tegame con olio, aglio tritato, pepe ed erbe aromatiche.

Quando la carne è ben cotta vi si versa sopra un bicchiere di ottimo vino di Marsala e si lascia crogiolare lentamente fino al momento che si serve in tavola.

59.

ZUPPA DI BRACIUOLE.

Si fa soffriggere in una casseruola olio puro d'oliva con aglio, e quando questo diventa color d'oro si toglie e vi si versano le braciolette di manzo, che si lasciano cuocere per qualche minuto, aggiungendovi poi tant'acqua fino a che siano coperte.

Dopo ciò si lascia cuocere completamente, e si serve quando la zuppa è perfettamente a punto.

60.

ZUPPA DI STOCCAFISSO.

Si fa soffriggere dell'olio con aglio, uva passa e pignoli. Indi si versa in questo miscuglio della conserva di pomi-

doro sciolta prima nell'acqua, e quando tutto bolle si mette nella casseruola o nella teglia lo stoccafisso, facendolo cuocere bene a fuoco lento, e servendolo in tavola allorchè la sua cottura sarà perfetta.

CUCINA TOSCANA

61.

AGNELLO IN FRICASSEA.

Si prende l'agnello e lo si taglia a pezzetti. Dopo ciò si mette in una casseruola olio e burro, sale, pepe ed una mezza cipolla.

Allorchè il burro avrà preso un bel color d'oro, si getta via la cipolla e si mette nella casseruola l'agnello, al quale si fa prendere, alla sua volta, il colore.

Se l'agnello si asciuga troppo, vi si mette del brodo, in modo che intorno ad esso rimanga un po' di salsa.

Quando l'agnello sarà cotto, e al momento di servirlo, si sbattono due uova col succo di un mezzo limone, si tolgono dalla casseruola i pezzetti dell'agnello, i quali si mettono, ben disposti, in un vassoio, e si gettano nella casseruola le uova sbattute, in modo che non si sparpaglino troppo; e appena hanno sentito il caldo, si sparge tutto il contenuto nel recipiente sui pezzi dell'agnello.

62.

ÀRISTA.

Si prende un pezzo di maiale, proprio nel punto in cui si fanno le costolette con l'osso, e si picchietta diligentemente la carne con aglio, buccia di limone e rosmarino, condendola con pepe e sale.

Si accomoda quindi, in una casseruola, il pezzo di maiale versandovi due dita d'acqua da un bicchiere ordinario.

Si pone la casseruola al fuoco, o meglio si mette in forno fino a cottura completa.

Si leva l'àrista dal forno o dal fornello e si serve a fette quand'è raffreddata.

63.

ARROSTO DI PETTIROSSI E MAIALE CON CROSTINI.

Si preparano i pettirossi e i pezzetti di lombo di maiale assieme a dei quadratini di pane con o senza crosta e parecchie foglie di salvia.

Si prende lo spiedo e vi si infilza un pettirosso. Si mette quindi una foglia di salvia, accanto alla quale si infilzano un pezzetto di lombo con una foglia di salvia ed un quadratino di pane, e così di seguito.

Quando lo schidione è tutto guarnito, si presenta al fuoco vivo per fare intirizzire in un medesimo senso il collo degli uccelli.

Si mette quindi una ghiotta o leccarda sotto lo schidione, con fette di pane arrostito, e si comincia la cottura dell'arrosto, condendo con olio e sale gli uccelli, il maiale, il pane e la salvia.

Quando l'arrosto è cotto si toglie dallo spiedo e si serve in tavola con i crostini.

64.

TRIGLIE ALLA LIVORNESE.

Si dispone in una teglia un battuto di prezzemolo, d'aglio e d'un po' di peperone rosso, con un po' d'olio.

Si fa soffriggere il tutto, e al momento giusto si aggiunge al battuto del pomidoro tagliato a pezzi.

Quando il pomidoro è cotto si mettono in teglia le triglie, si pone un coperchio sopra la teglia, mettendo questa fra due fuochi sul fornello, oppure mandandola in forno, cospargendo le triglie con pane grattugiato e lasciando cuocere lentamente.

Allorchè la cottura sarà perfetta si servirà il piatto in tavola.

65.

BISTECCHE ALLA GRATELLA.

Si fanno cuocere le bistecche ed intanto si prepara una salsa così composta: Si prendono delle acciughe e dei cap-

peri, si triturano con la mezzaluna, indi si fa sciogliere il tutto nel burro. Quando le bistecche sono cotte si mettono nel vassoio e vi si getta sopra la salsa.

66.

CALAMAI (SEPPIE) IN UMIDO.

Preparati che siano i calamai a pezzi, si mettono in casseruola con olio, pepe, sale, battuto di cipolle e i così detti odori (erbe aromatiche).

A ciò si può, volendo, aggiungere della barbabietola ed anche dei piselli.

Si fanno cuocere a fuoco regolato, e quando sono al punto desiderato si servono in tavola nella loro salsa.

67.

« CIECHE » ALLA PISANA.

Le *cieche* sono piccolissimi pesci che hanno la forma di anguille di color bianco e che si pescano presso Bocca di Arno (Pisa) durante due o tre mesi dell'inverno.

Queste *cieche* si fanno lessare semplicemente e si condiscono con olio e succo di limone, sale e pepe, ma vengono cucinate al modo seguente :

Si lessano, si mettono nella farina e nelle uova, si friggono nell'olio d'oliva e si condiscono con buona salsa di pomodoro.

Le *cieche* si preparano anche in umido con aglio e salvia, pane grattugiato e formaggio, facendo sempre uso dell'olio.

68.

FAGIUOLI ALLA FIORENTINA NEL FIASCO.

Come si sa, a Firenze si fa grande consumo di fagiuoli, e i Fiorentini eccellono nel modo di cuocerli. Per averli saporitissimi, essi fanno uso di un loro metodo speciale che è il seguente :

Prendono un fiasco di quelli da vino, spoglio della sua veste e col collo troncato, in modo che del fiasco non rimane che il corpo. Si empie d'acqua questo bizzarro reci-

piente, ci si mettono i fagiuoli, e si pone entro una marmitta che vien fatta bollire a gradi fino a raggiungere la così detta « gran piuma ».

Il calore fa evaporare gran parte dell'acqua contenuta nel fiasco, sinchè i fagiuoli si cuociono in ristretto e prendono un gusto assai piacevole e molto migliore di quelli cotti nel modo ordinario.

Quando si tolgono dal fiasco si mettono in un piatto e si condiscono in insalata con olio e pepe, o si fanno andare in istufato, in una casseruola con aglio, salvia e olio.

69.

CONIGLIO ALLA LIVORNESE.

Si pulisce e si lava il coniglio, lo si involge quindi in un foglio di carta imburrata, avendolo però prima condito con sale e pepe.

Così involto, lo si far cuocere in forno, e dopo lo si taglierà a pezzi come meglio si crede.

Poi lo si servirà con la salsa seguente :

Si mette nella casseruola un pezzo di burro grosso come una noce, mescolandovi assieme un po' di farina. Si stempera il tutto con una tazza di brodo ed un'acciuga, unendovi cipollette a pezzetti e capperi, e si fa cuocere il tutto a fuoco moderato.

Si levano poi le cipolle e si mette la salsa intorno al coniglio prima di servirlo in tavola.

70.

CROSTINI ALLA TOSCANA.

Si prende una ventina di centesimi di milza, si apre per metà e con un coltello si raschia, togliendone la pelle e lasciando la sola polpa.

Compiuta questa operazione si prendono due fegati di pollo o anche di più, a seconda della quantità dei crostini che si vuol preparare, un'acciuga o due e si trita il tutto con la mezzaluna.

Si mette poi in una piccola teglia un po' di burro con olio, sale e pepe ed un pochino di noce moscata.

Si fa soffriggere il tutto e vi si mettono quindi i fegati di pollo, la milza e l'acciuga tritate assieme, aggiungendovi un po' di marsala.

Intanto si farà arrostire col burro, sulla gratella, del pane tagliato a grandi quadretti, e si accomoderà poi in un piatto, ponendo sopra ogni quadretto di pane, che si avrà cura di bagnar prima nel marsala, una piccola dose della poltiglia ottenuta con la milza.

Questi crostini eccellenti e molto appetitosi si servono caldi o freddi, a piacere.

71.

TRIPPA ALLA FIORENTINA.

Si taglia la trippa a fette sottili e si fa crogiolare con un po' di burro.

Quando si giudica che sia al punto voluto, si mette nella casseruola della salsa di pomidoro e formaggio parmigiano grattugiato in quantità abbondante.

E non appena è cotta si serve in tavola.

72.

SPEZZATINO D'AGNELLO.

Si mette in una casseruola olio, aglio e rosmarino. Si fa soffriggere il tutto, e quindi si pongono in questo soffritto i pezzetti dell'agnello già preparati.

Allochè questi avranno preso il colore, si mettono nella casseruola dei pomidoro o della conserva dei medesimi e dei piselli, o in mancanza di piselli due terzi di bicchiere ordinario di ottimo vino.

Lo spezzatino, che è assai appetitoso, è molto gustato in tutta la Toscana.

73.

TESTICCIUOLA D'AGNELLO.

Si prende una testa d'agnello e dopo averla accuratamente pulita si mette a bollire.

Quando sarà cotta si lascia raffreddare e quindi si disossa.

Fatta questa operazione, si tagliano a pezzetti la polpa, gli

integumenti e tutto il tenerume, e questi pezzetti si mettono nell'uovo sbattuto con un po' di sale. Quando sono bene intrisi nell'uovo, si mettono e si avvoltolano nella farina.

Dopo ciò si fanno friggere nell'olio bollente o nel burro e si servono in tavola.

74.

LEPRE COI MACCHERONI.

Si fa cuocere in istracotto una lepre, togliendone subito la parte che si vuol mangiare così.

Il rimanente si disossa e si trita finemente con la mezzaluna, rimettendola poi nel condimento lasciato dalla cottura della lepre.

Intanto si prepara la pasta bollita, e, al momento opportuno, si getta nella casseruola con la carne di lepre tritata e col sugo della medesima.

Si fa levare appena il bollore e si serve cospargendo il tutto con abbondante formaggio.

75.

TRIPPA E ZAMPA ALLA FIORENTINA.

Mentre si prepara lo stracotto nel modo già indicato, si prende la trippa di vitello o di manzo ed anche della zampa dell'uno o dell'altro animale e si mettono a lessare.

Quindi si taglia la trippa a liste o striscie assai sottili e la zampa a pezzetti.

Quando lo stracotto è pronto per essere servito si leva dalla casseruola ,e al suo posto si mette trippa e zampa, aggiungendo al succo dello stracotto, burro e formaggio parmigiano in grande abbondanza.

CUCINA VENEZIANA

76.

« ANARA COL PIEN » *(Anitra ripiena).*

Sventrata un'anitra grassa e fina, vi si tolga il fegato.

Prendasi un po' di pane fino immolato nel latte, qualche

fetta di salame, il fegato, un po' di prezzemolo, un po' di ventresca, e si triti il tutto finemente sino a ridurlo in pasta. Si aggiungano un uovo intero e una presetta di noce moscata. Con tale composto si riempie l'anitra, si cuce il taglio, la si inlardella e la si cucina arrosto nella solita maniera.

77.

BACALÀ MANTECATO *(Merluzzo)*.

Lasciato in bagno d'acqua tiepida il merluzzo secco per dodici ore, gli si levano tutte le spine e lo si squama.

La si colloca in acqua fredda e al momento della bollitura lo si leva. Salato, vien posto in altro recipiente su fuoco appena sensibile e vi si aggiunge un po' per volta larga quantità d'olio e di prezzemolo tritato, agitando con un mestolo, fino a ridurlo in poltiglia.

Si condisca con sale raffinato e si serva tiepido.

78.

BIGOLI IN SALSA *(Spaghetti)*.

Si cuociono a parte in acqua e sale gli spaghetti di farina un po' scura.

A parte si prepara una salsa a caldo con olio, foglie di salvia e quattro o cinque sardelle salate cui sia stato tolto lo spino.

Si getta la salsa bollente sugli spaghetti appena tolti dall'acqua e scolati.

79.

« BISATO IN TECIA » *(Anguilla in umido)*.

Si prenda una grossa anguilla e la si lasci nell'aceto per sei ore, poi la si involga nel pane grattugiato.

Si soffrigga con olio e burro uno spicchio d'aglio che a doratura compiuta viene gettato via. Si deponga nel soffritto l'anguilla, rivoltandola più volte, e quando abbia acquistato colore si aggiungano conserva di pomidoro e un bicchiere di marsala o di vino bianco.

Quando questo è evaporato, si serve caldo.

È ottimo con la polenta.

80.

BISATO SULL'ARA
(L'ara è la parte superiore dei forni pel vetro).

È il piatto tradizionale dell'isola di Murano, ed è di una semplicità primitiva. Si prendono una o più anguille di media grossezza, si fanno loro delle incisioni, per modo da dividerle in sei o sette parti senza però separare l'una dall'altra.

Si lavano in acqua abbondante. Sul fondo di un largo recipiente si disponga uno strato di foglie di lauro sul quale si mettono le anguille; si cospargono di sale, poi si coprano con altro strato di foglie di lauro.

A Murano la cottura avviene deponendo il recipiente sulla parte superiore dei forni ove si cola il vetro. Il piatto riesce però egualmente squisito eseguendo la cottura in un forno comune moderatamente riscaldato.

81.

FIGÀ ALLA VENEZIANA *(Fegato).*

Si collochi in una padella una cipolla tagliata finamente, olio e burro in eguali proporzioni e le fettine di fegato di vitello o di maiale, il tutto crudo. A fuoco vivo lo si soffrigga, ed a cottura completa vi si aggiunga il sale. A Venezia lo si mangia con la polenta.

82.

MOLECHE ALLA CHIOZZOTTA *(Granchiolini di mare).*

Prendansi i granchiolini di mare all'epoca in cui hanno gettato il guscio coriaceo.

Si badi che devono esser vivi.

In un recipiente si sbattano bene da cinque a sei uova intere e vi si gettino le *moleche*.

In pochi minuti gli animaletti avranno ingoiato la miscela d'uova.

Si levino loro le zampe, s'infarinino e poi si friggano all'olio bollente.

83.

MACARONI ALLA VENEZIANA.

A una data quantità di latte bollente si aggiunga, mantenendo il recipiente su fuoco vivo, farina bianca di prima qualità e si rimescoli fino ad ottenerne una polentina sufficientemente densa. Levato il recipiente dal fuoco, vi si gettino due o tre uova intere e un bel pezzo di burro, e si continui a rimescolare finchè siano bene incorporati.

Raffreddata la pasta, la si foggi colla grattugia in piccoli pezzi come pei soliti gnocchi. Si gettano un po' per volta nell'acqua bollente, e quando vengono a galla si scolano e si servono conditi con burro e buon parmigiano.

84.

PASTIZZADA *(Pasticciata)*.

Si prenda un pezzo di coscia di manzo e la si tenga per otto o dieci ore sotto aceto, avendo cura di lardellarla all'interno, collocandovi, secondo il gusto, qualche chiodo di garofano, uno spicchio d'aglio e qualche pezzetto della cosidetta canella in canna (cassia lignea). Fatto un soffritto con burro e cipolla, si collochi la carne, vi si aggiunga un bicchiere di vino bianco, si sali, si copra bene il recipiente e si lasci cuocere a fuoco lento.

85.

POLENTA PASTIZZADA *(Pasticciata)*.

Si prepari un *ragoût* di regalie di pollo o di pezzetti di vitello con funghi, sedano, carote e pomidoro.

Separatamente si faccia una polenta di farina di grano turco, un po' tenera. Quando sia sufficientemente raffreddata la si tagli a fette abbastanza sottili. Si metta uno strato di queste in un recipiente spalmato di burro, cospargendole abbondantemente di parmigiano e di *ragoût*. Si ripeta l'operazione con polenta, parmigiano e *ragoût* fino a recipiente riempito. Poi si collochi nel forno, con fuoco sopra e sotto per mezz'ora.

86.

RISOTO CO LE OSTREGHE.
(Risotto con le ostriche).

Si prenda una certa quantità di ostriche, mitili, vongole o quelli che a Venezia si chiamano *caparozzoli,* e si aprano crudi, ponendoli in un recipiente assieme all'acqua di mare che contengono.

Separatamente si soffriggano, con eguale quantità di olio e burro, due spicchi d'aglio che diventati dorati si tolgono.

Vi si getti il riso crudo e si rimesti continuamente, aggiungendovi un po' alla volta acqua o brodo di manzo bollenti. A tre quarti di cottura si gettino i frutti di mare, si aggiunga un po' di formaggio parmigiano, e si serva.

87.

SEPE IN TECIA *(Seppie in umido).*

Si prendano seppie per quanto sia possibile piccole. Levati l'osso e gli occhi, si lavino in acqua abbondante, in modo però che resti qualche po' della materia nera che contengono.

Fatto un soffritto con olio, burro ed aglio, vi si gettino le seppie e vi si aggiunga pomidoro, una spruzzata di vino bianco e, in mancanza di questo, di aceto, qualche pezzetto di buccia di limone, e si serva caldo.

88.

RISOTTO IN CAVROMAN *(Col castrato).*

Si soffrigga in adatto recipiente una cipolla finemente tagliata, con burro in abbondanza. Quando la cipolla ha acquistato il colore dorato, vi si gettino varî pezzi di fine castrato, del peso di una trentina di grammi l'uno, avendo cura che la carne sia piuttosto grassa.

Si aggiungano poche droghe, sale e conserva di pomidoro, e si faccia cuocere il tutto a lento fuoco, avendo cura che acquisti colore ben rosato.

A cottura compiuta vi si getti il riso crudo e vi si ag-

giunga, un po' alla volta, acqua bollente, rimastendo sempre finchè sia cotto, curando che al momento di servirlo non resti traccia d'acqua.

Si abbia cura di toglier le ossa del castrato e si serva caldo coprendolo di buon parmigiano.

89.

TORTA DE LASAGNE.

Si cuocia in acqua e sale una certa quantità di quelle paste larghe che son chiamate lasagne.

In una tortiera si collochino le paste a strati, con olio, uva malaga, pignoli e pezzetti di cedro candito.

Si copra il recipiente e lo si metta per mezz'ora al forno o con fuoco sotto e sopra.

90.

SFOGI IN SAOR *(Sogliole in salsa).*

Si friggano nell'olio le sogliole, possibilmente di media grandezza.

Si soffriggano in olio molte cipolle fino a che acquistino il colore dorato, poi nel recipiente ancor caldo si getti una buona quantità di aceto.

Con questa salsa bollente si coprono le sogliole già fritte e le si lasciano per ventiquattr'ore.

SPECIALITÀ ESTERE

91.

« AILLOLI ».

Si riducono alcuni spicchi d'aglio in pasta fine, pestandoli in un mortaio. Si aggiunge, versandolo goccia a goccia, un poco d'olio d'oliva, rimescolando sempre nel medesimo senso.

Allorchè questo miscuglio sarà diventato consistente, si aumenta, ma sempre con la più grande lentezza, la quantità dell'olio, si mette una sufficiente dose di sale, un buon

succo di limone, un po' di mollica di pane grossa quanto una noce inzuppata nel latte, e uno o due tuorli d'uova.

L'*ailloli* ben riuscito prende l'aspetto d'una *mayonnaise*.

92.

« BORTSCH » POLACCO.

Si fa una *jullienne* con carote, porri, cipolle, cavoli e sedani, il tutto per sei persone. Si bagna questa *julienne* con un *consommé* bianco.

Si aggiunge : un chilogrammo di petto di bue, 500 grammi di lardo magro (pancetta), un mazzetto guarnito, un anitrino ed alcuni funghi secchi.

Si lascia cuocere per due ore, avendo cura di schiumare attentamente.

Si ritirano le carni e si tagliano a pezzi.

Si lega con tre cucchiai di crema agra, con un pizzico di finocchio e si serve coi legumi.

93.

« BOUILLABAISSE ».

Piatto provenzale, composto di pesci cotti nell'acqua o nel vino bianco drogato.

Il fondo della *bouillabaisse* è formato da un pesce o crostaceo un po' grosso, a preferenza gambero o aragosta, al quale si aggiungono parecchi pesci più piccoli.

Si taglia a pezzi il tutto e si fanno soffriggere in un bicchiere d'olio due porri, due cipolle, e due spicchi d'aglio tritati finemente.

Si bagna con vino bianco e sugo di pesce ottenuto con le teste dei pesci adoperati.

Si aggiungono molto pepe e molto sale, un grosso pizzico di zafferano e un pomodoro tagliato a fette.

Si mischia fino a che il tutto abbia preso il colore dello zafferano, e si pone la casseruola sopra un fuoco vivissimo.

Quando questa mescolanza ha bollito da otto a dieci minuti, si versa il brodo della medesima in un gran piatto su delle fette di pane già preparate, e si serve coi pesce, ma separatamente.

94.

« BOURRIDE ».

La *bourride* si fa con diversi pesci, ma più particolarmente con lo storione tagliato a fette e le sardine fresche. Si fa cuocere adagio adagio il pesce in una o due cucchiaiate d'olio d'oliva, con sale, pepe, un mazzetto d'erbe fine ed uno spicchio d'aglio non sbucciato, coprendo il tutto di acqua.

Si prepara intanto un *ailloli* molto consistente, del quale, al momento di servirlo, si scioglie una parte nel brodo un po' raffreddato.

Si tuffano e s'inzuppano delle fette di pane nella zuppiera, e il pesce si mangia a parte, sia in insalata, sia col resto dell'*ailloli*.

95.

FILETTO ALL'AMERICANA *(Boston)*.

Volendo preparare un piatto per sei persone, si prende una bella fetta di filetto di bue dello spessore di quattro centimetri e del peso di un chilogrammo circa.

Cominciate col far scaldare la graticola, in maniera da evitare l'aderenza della carne; mettetevi sopra il filetto e fate ad ambo i suoi lati un fuoco assai vivo. Diminuite poi il fuoco e continuate la cottura a temperatura più dolce, per una dozzina di minuti da ogni lato. Un po' prima della fine di questa operazione salate e impepate secondo il vostro gusto.

La cottura è al punto esatto quando il sangue apparisce alla superficie della carne.

Si serve allora il filetto con una salsa alle ostriche, che sarà preparata nella maniera seguente: 250 grammi di burro, quattro tuorli d'uova fresche, trentasei belle ostriche, sale, pepe e sugo di limone.

Staccate le ostriche dal loro guscio e raccoglietele, assieme alla loro acqua, in una piccola casseruola. Mettetele sul fuoco, fatele dare un bollore, schiumate, togliete le ostriche e tenetele in caldo, passate il liquido e fate ridurre.

Preparate allora una salsa olandese e incorporatevi le ostriche assieme alla riduzione della loro acque, e comple-

tate il condimento, se occorre, con sale, pepe e un po' di succo di limone.

La salsa olandese si compone così: Si mischiano e si fanno ridurre un bicchierino d'aceto, dell'acqua in eguale quantità ed un pizzico di sale. Ottenuta la riduzione vi si gettano quattro tuorli d'uova.

Si sbatte il tutto fortemente per far rapprendere bene i tuorli, e si monta, con 250 grammi di burro liquefatto, come una *mayonnaise*.

96.

« BRANDADE » DI MERLUZZO.

Si cuoce un pezzo di merluzzo, lo si spoglia di tutte le sue spine, senza lasciarne neanche una per quanto piccola essa possa essere.

Si pesta quindi il merluzzo nel mortaio, si mette in un piatto sopra un leggiero strato d'olio d'oliva tiepido, e quindi a fuoco lento, in maniera che non debba bollire.

Si ottiene così una spece di salsa compatta, che si condisce con un po' di pepe di Caienna.

97.

« ESTOUFFADE » ALLA BORGOGNONA.

Si fanno cuocere dei pezzi di bue scelti nella culatta un po' grassa, con delle cipolle e 500 grammi di lardo. Si taglia a dadi un chilogrammo e mezzo di bue, s'infarina leggermente come per un *ragoût* e si bagna con un litro di vino di Borgogna e un mezo litro di *consommé*. Si lascia cuocere per due ore e mezza e si serve con qualche crostino passato al burro.

98.

« PUDDING » DI GABINETTO.

Si spezzano delle paste dolci, come biscotto, *brioches* e dei confetti.

Si riuniscono. Si versa sul tutto un miscuglio di cinque uova, mezzo litro di latte e un baccello di vaniglia, e si mischia ogni cosa.

Si riempie col miscuglio una forma da *charlotte* e si fa cuocere a bagnomaria per quaranta minuti.

Si rovescia e si serve col zabaglione.

99.

POLLASTRO ALL'INDIANA O AL « KARIS ».

Il *karis* è un condimento giallo proveniente dall'India, nel quale si trova del peperone, dei coriandoli e della curcuma.

Per comporlo si mischia al pepe di Caienna dei nostri giardini lo zafferano e si polverizza il tutto.

Si fa quindi saltare un pollo giovane, dopo averlo tagliato secondo l'uso.

Lo si ricopre, quand'è ad un certo punto di cottura, con un bicchiere abbondante di vino bianco, una cucchiaiata di *karis* e un po' di sugo di carne.

Si monta alla crema doppia e si serve assieme ad un *pilau* di riso preparato al *karis*.

Questo piatto è molto eccitante.

100.

« PLUM-PUDDING ».

È una specialità affatto inglese, e si fa nel modo seguente :

Si prendono 500 grammi di grasso di bue tritato finissimamente, seicento grammi di mollica di pane, 50 grammi di farina e dieci uova.

Si prendono pure : uve di Smirne, di Malaga e di Corinto, cedrato, mandorle ed aranci canditi, il tutto nella proporzione di 150 a 200 grammi per ciascuna di queste varietà, un po' di sale e un po' di zucchero.

Si mischia il tutto con un mezzo litro di ottimo rhum e si lascia macerare per due o tre ore.

Si versa quindi in un pannolino preventivamente imburrato. Si riuniscono i quattro angoli del pannolino e si lega l'involto fortemente con del solido spago.

Si fa cuocere per sei ore nell'acqua bollente, si mette appena cotto in un vassoio, s'innaffia di rhum e gli si dà fuoco, lasciandolo fiammeggiare a volontà.

INDICE

PREFAZIONE . . . . . Pag. 3

CUCINA BOLOGNESE.

Gnocchi di patate . . . . . Pag. 5
Lasagnette alla bolognese . . . . . » »
Polli novelli ai ferri . . . . . » 6
» alla cacciatora . . . . . » »
Scalopp ealla bolognese . . . . . » »
Stracotto di manzo alla bolognese . . . . . » 7
Tortelloni alla bolognese. . . . . » »
Tagliatelle alla bolognese . . . . . » 8

CUCINA GENOVESE.

Ravioli alla genovese . . . . . Pag. 8
Gigot di montone alla genovese . . . . . » 9
Oca farcita . . . . . » »
Lepre alla genovese col pomidoro . . . . . » 10
Lingua di bue all'italiana . . . . . » »
Pilau di gamberi . . . . . » »
Pollo freddo alla genovese . . . . . » 11
Salsiccie al cavolo nero . . . . . » »
Sogliole all'indiana . . . . . » »
» al limone . . . . . » 12
Tonno alla gratella . . . . . » »
Stufato alla campagnuola. . . . . » »
Trota alla genovese . . . . . » 13
Vivanda alla marinara . . . . . » »
Galantina di pollo . . . . . » 14

CUCINA MILANESE.

Busecca alla milanese . . . . . Pag. 14
Minestrone alla milanese . . . . . » 15
Costolette alla milanese . . . . . » »
Cassola alla milanese . . . . . » »
Risotto alla milanese . . . . . » 16

CUCINA NAPOLETANA.

Filetti di nasello alla Don Carlo . . . . . Pag. 16
Frittata con le acciughe . . . . . » 17
Maccheroni o spaghetti al pomodoro . . . . . » »
Razza alla napoletana . . . . . » 18
Rognon edi bue alla napoletana . . . . . » »
Uovo alla napoletana . . . . . » 19

CUCINA ROMANA.

Bocconcini appetitosi d'abbacchio . . . . . Pag. 19
Cinghiale agro-dolce alla romana. . . . . » 20
Uova alla romana. . . . . » »
Crostini di *provature* . . . . . » 21
Pizza romana di Pasqua . . . . . » 22
Pollo in padella alla romana. . . . . » »

CUCINA PIEMONTESE.

Fonduja alla monferrina . . . . . Pag. 23
Guazzetto speciale di montone . . . . . » 24
Lingue di montone allo spiedo. . . . . » »
Orecchie di vitello al sugo . . . . . » 25
Razza al formaggio . . . . . » »
Testa di vitello alla vercellese . . . . . » 26
Pollastri al formaggio . . . . . » »
Filetti di lepre in *civet* . . . . . » 27
Coste di vitello alla cuciniera . . . . . » »
Salmone fresco . . . . . » 28

CUCINA SICILIANA.

Carne alla pizzaiuola . . . . . Pag. 28
Guastedda (siciliana) . . . . . » »
Pasta con alici (acciughe) salate . . . . . » 29
» con sardelle fresche . . . . . » »
Polpi in casseruola . . . . . » »
Quaglie alla siciliana . . . . . » »
Sarde ammollicate . . . . . » 30
Scaloppine al marsala . . . . . » »
Zuppa di braciuole . . . . . » »
» di stoccafisso . . . . . » »

CUCINA TOSCANA.

Agnello in fricassea . . . . . Pag. 31
Arista . . . . . » »
Arrosto di pettirossi e maiale con crostini . . . . » 32
Triglie alla livornese . . . . . » »
Bistecche alla gratella . . . . . » »

Calamai (seppie) in umido . . . . . Pag. 33
Cieche alla pisana. . . . . » »
Fagiuoli alla fiorentina nel fiasco . . . . . » »
Coniglio alla livornese . . . . . » 34
Crostini alla toscana . . . . . » »
Trippa alla fiorentina . . . . . » 35
Testicciuola d'agnello . . . . . » »
Spezzatino d'agnello . . . . . » »
Lepre coi maccheroni . . . . . » 36
» e zampa alla fiorentina. . . . . » »

CUCINA VENEZIANA.

Anara col pien (Anitra ripiena) . . . . . Pag. 36
Bacalà mantecato (Merluzzo) . . . . . » 37
Bigoli in salsa (Spaghetti) . . . . . » »
Bisato in tecia (Anguilla in umido) . . . . . » »
Bisato sull'ara . . . . . » 38
Figà alla veneziana (Fegato) . . . . . » »
Moleche alla chiozzotta (Granchiolini di mare) . . » »
Macaroni alla veneziana . . . . . » 39
Pastizzada (Pasticciata) . . . . . » »
Polenta pastizzada (Pasticciada) . . . . . » »
Risotto co le ostreghe (Risotto con le ostriche) . . » 40
Sepe in tecia (Seppie in umido) . . . . . » »
Risoto in cavroman (Col castrato) . . . . . » »
Torta de lasagne . . . . . » 41
Sfogi in saor (Sogliole in salsa) . . . . . » »

SPECIALITÀ ESTERE.

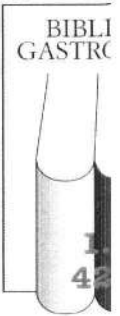
Ailloli . . . . . Pag. 41
Bortsch polacco . . . . . » 42
Bouillabaisse . . . . . » »
Bourride . . . . . » 43
Filetto all'americana (Boston) . . . . . » »
Brandade di merluzzo . . . . . » 44
Estouffade alla borgognona . . . . . » »
Pudding di gabinetto . . . . . » 45
Pollastro all'indiana o al *karis* . . . . . » »
Plum-pudding . . . . . » »

80025 75540

BIBLIOTECA CASALINGA

Ciascun volume sta a sè e contiene *cento ricette di cucina*. La collezione completa forma la *più vasta e pratica enciclopedia culinaria* finora pubblicata in Italia.

1. 100 maniere di cucinare le uova.
2. 100 maniere di cucinare i legumi.
3. 100 maniere di cucinare il manzo.
4. 100 maniere di preparare minestre e zuppe.
5. 100 maniere di preparare le salse.
6. 100 maniere di preparare le vivande di magro.
7. 100 maniere di preparare le patate.
8. 100 maniere di preparare la selvaggina.
9. 100 maniere di preparare il vitello.
10. 100 maniere di preparare i piatti freddi.
11. 100 maniere di preparare i dolci.
12. 100 maniere d'accomodare i resti.
13. 100 maniere di cucinare il pollo.
14. 100 piatti per ammalati e convalescenti.
15. 100 ricette di cucina vegetariana.
16. 100 maniere di cucinare il pesce.
17. 100 ricette di cucina per bambini.
18. 100 nuove ricette di cucina vegetariana.
19. 100 maniere di fare i liquori in casa.
20. 100 maniere di preparare un piatto in pochi minuti.
21. 100 conserve per famiglia.
22. 100 ricette di composte e marmellate.
23. 100 nuove maniere di accomodare i resti.
24. 100 piatti preparati al latte.
25. 100 maniere di conservare la frutta.
26. 100 maniere di preparare l'insalata.
27. 100 piatti scelti di cuc
28. 100 ricette di cucina nomica per famiglia.
29. 100 nuovi piatti scelt cucina.
30. 100 specialità di cu italiana ed estera.
31. 100 ricette di cucina neziana.
32. Manualetto pratico la cucinatura della c equina.

Prezzo di ciascun volume Cent. 40

Inviare Cart.-vaglia alla CASA EDITRICE SONZOGNO - Via Pasquirolo 14, MILANO